

SULCIS-STREET FOOD Cresce numero imprese Sulcis cibo da strada

STREET FOOD – Dai cibi tradizionali a quelli gourmet: cresce il numero delle imprese del Sulcis che propongono “cibo da strada”. Il plauso di Confartigianato Sardegna per l’International Street Food di San Giovanni Suergiu. Matzutzi (Presidente Confartigianato Sardegna): “Esempio di valorizzazione delle produzioni artigiane sarde ed estere: tradizionali, semplici, gustose e sempre più trendy”. Così le realtà produttive locali innovano e conquistano nuove fette di mercato.

Caldo o freddo, dolce o salato, tradizionale o 4.0, locale, italiano o estero.

Anche nel Sulcis, lo street food, soprattutto negli ultimi 5 anni, è riuscito a conquistare sempre più sostenitori, tra i produttori e tra i consumatori.

Pani indorau, pani cun cipudda, pani cottu e pani frattau ma anche calamari e pesce fritto da passeggio, frittelline di gianchetti, hamburger gourmet, focacce e pizze. Senza dimenticare le decine di formaggi tipici, panini con gli insaccati tradizionali, e

ancora

panadas, focacce, pizzette sfoglia, culurgionis, sebadas. E ancora la

fregula condita, i gnocchetti, i raviolini di ricotta oppure i più

“trendy” prodotti gourmet bio o vegani di nuova concezione. Il tutto

innaffiato con dell’ottima birra artigianale locale di Sant’Antioco e

Carbonia.

Ormai quasi ogni prodotto tradizionale del Sud Ovest della Sardegna,

come di tutto il resto dell’Isola, può essere trasformato in un piatto

da degustare passeggiando. Per la gioia dei palati, le proposte

crescono e cambiano di giorno in giorno; gli aficionados del gusto,

infatti, cercano e trovano, con sempre maggiore frequenza, i colorati

“ristoranti” su quattro ruote, spesso legati a manifestazioni ed

eventi.

“Tutto sempre con il massimo rispetto delle materie prime, delle

regole sanitarie e delle tecniche di lavorazione tradizionali –

commenta Antonio Matzutzi, Presidente di Confartigianato Imprese

Sardegna – oltre all’attenzione verso le esigenze alimentari dei

consumatori che sono le caratteristiche principali delle nostre

produzioni artigiane, da sempre riconosciute per la loro genuinità e

specialità". "Per questo il nostro plauso va all'International Street

Food di San Giovanni Suergiu – continua Matzutzi – una manifestazione

che è riuscita a unire il valore delle produzioni locali e il gusto

del cibo da strada con la cultura gastronomica e la conoscenza delle

imprese e delle attività dell'agroalimentare". "Crediamo che le

Amministrazioni locali, così come fatto da quella di San Giovanni

Suergiu in questa importante occasione – sottolinea il Presidente –

possano e debbano essere il vero motore della rinascita e della piena

valorizzazione dei tanti prodotti alimentari spesso sottovalutati o,

addirittura, dimenticati. Abbiamo tutti bisogno di manifestazioni di

questo livello e di lavorare per una concreta e reale crescita delle

imprese".

Nell'Isola, secondo i dati rielaborati dall'Osservatorio per le PMI di

Confartigianato Imprese Sardegna, su fonte UnionCamere-Infocamere, nel

2018 le imprese registrate come "Attività di ristorazione ambulante"

sono 156 e sono cresciute del 56% nell'ultimo quinquennio, contro un

totale di 2.729 e una crescita media nazionale del + 58,9%.

Nel Sulcis

queste attività sono 23, equivalenti a +15 attività rispetto al 2013.

“Siamo molto contenti della crescita di queste importanti realtà produttive soprattutto nel Sulcis e in tutto il resto della Sardegna – riprende Matzutzi – un argine agli esercizi abusivi che minano questo particolare settore che ha l’occasione di diventare opportunità sia per le imprese tradizionali, che innovano e diversificano, sia per le nuove realtà che propongono nuovi stili gastronomici”. “Lo street food è una realtà viva e creativa – prosegue il Presidente di Confartigianato Sardegna – fatta di cuochi, fornai, pizzaioli e rosticciari, di imprenditori giovani e meno giovani ma tutti accomunati dall’orgoglio di conservare tradizioni familiari o di proporre nuovi sapori. Insomma, è l’artigianato che esprime i valori più veri e autentici della nostra e di altre culture”.

A livello regionale, i dati raccontano di 38 attività gestite da under 35 nel 2018 (24,4% sul totale delle imprese) e di 4 imprese gestite da stranieri (2,6%). Tra le province, 56 sono registrate a Cagliari, 48 a Sassari, 15 a Nuoro e 14 a Oristano.

Il “cibo da mangiare con le mani”, oltre ad essere un elemento basilare della storia regionale dell’arte culinaria, è anche un elemento che, più di altre realtà consumate “al piatto”, permette letteralmente di “gustare il territorio”, osservarlo e goderselo

mangiando un prodotto che ne è l'espressione socioculturale.

“Il cibo di strada e le tipicità locali – conclude Matzutzi – sono due aspetti vitali di una importante cultura agroalimentare artigiana sarda che non si devono escludere ma integrare a vicenda imprese. Per questo è importante individuare le strade da seguire per l'interdipendenza e collaborazione fra queste realtà”.